

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Olive verdi "Bella di Cerignola" in salamoia Pickled "Bella di Cerignola" green olives	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 062232	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica diam: 85 mm alt: 117 mm cylindric diam. 85 mm high 117 mm	
5	Ingredienti: Ingredienti:	Olive italiane, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico e citrico, antiossidante: acido L-ascorbico. Italian olives, water, acidity regulator: lactic and citric acid, antioxidant: L-ascorbic acid.	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 658 kJ/ 160 kcal Grassi/Fat 15 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 1,9 g Carboidrati/Carbohydrates 3,6 g di cui Zuccheri/Sugar 0,5 g Proteine/Protein 1 g Sale/Salt 3 g	
7	Peso Weight	580 g peso sgocciolato 360 g 580 g drained weight 360 g	
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Vasi vetro con capsula twist off in banda stagnata e guarnizione interna in mastice. Glass jars with twist-off cap tinfoil and inner seal mastic.	
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasettamento - Tappatura - Etichettamento. Putting in jar - Capping - Labeling	
10	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato. Corrugated paper	
11	Lotto Batch	Come indicato dal fornitore. As indicated by the supplier.	
12	Conservabilità Shelf life	36 mesi in luogo fresco. 36 months in a cool place.	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in frigo dopo l'apertura e consumare entro pochi giorni. Store in a fridge after opening and consume it within few days.	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	5,5 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	310x200x126 mm	
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	12	
18	Numero di strati Number of layers	6	
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	396 kg	

20	<p>Rapporti o quant'altro riguardo all'igiene, salubrità generali o sul lotto di produzione</p> <p>Reports whatsoever about hygiene, general health or on the production lot</p>	<p>Tutte le fasi del processo, dal ricevimento e stoccaggio della materia prima, la produzione e il confezionamento, compreso l'aspetto igienico e il controllo dell'efficienza dei macchinari, il monitoraggio di eventuali parassiti o animali, fino alla spedizione del prodotto finito sono esaminate con il metodo HACCP.</p> <p>All phases of the process, from the receipt and storage of raw materials, production and packaging, including the appearance and hygiene monitoring the efficiency of the machinery, monitoring for pests or animals until dispatch of the finished product shall be examined with the HACCP method</p>
21	<p>Note</p> <p>Notes</p>	<p>Prodotto nello stabilimento di Via Grieco, 3 - Aradeo (LE)</p> <p>Produced in Via Grieco, 3 - Aradeo (LE)</p>
22	<p>Monteu Roero, 06/09/2021</p>	<p>TIMBRO E FIRMA</p> <p><i>Responsabile Aziendale</i> <i>Giuseppe Brezzo</i></p> <p>APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN) – www.brezzo.it – miele@brezzo.it</p>